


# MAS CANDI Corpinnat »Segunyola« Brut Nature

## Mas Candí

Sekt, Franciacorta, Sparkling und Champagner sind in den letzten Jahren, von ein paar glorreichen Ausnahmen abgesehen, deutlich teurer geworden. Was uns in letzter Zeit aber aus Spanien als »Clàssic Penedès« oder »Corpinnat« ins Glas kam, machte uns sprachlos. Wir wollten zum Teil deren Preiswürdigkeit kaum glauben. Biologische Bewirtschaftung, Handlese, spontane Gärung der Grundweine und ungewöhnlich lange Reifezeiten auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche signalisieren, worum es hier geht: um Qualität, die man im feinen Spiel der Kohlensäure-Perlen buchstäblich erfühlen kann.
»Segunyola«. So heißt die Parzelle, in der die lokale weiße Rebsorte Xarel·lo steht, die diesem Corpinnat unverwechselbaren Charakter verleiht. In den trockenen Weinen, die man inzwischen aus ihr keltert, erinnert sie uns verblüffend an Chenin Blanc von der Loire oder grossen Furmint aus Ungarn. Hier hat sie Winzer Ramon Jané in einen Corpinnat verwandelt, der ihr Potential eindrucksvoll unter Beweis stellt: Attraktive floral gelbe Reife im Duft, sehr eigen, sehr spanisch, absolut unverwechselbar; im Geschmack nicht minder reif und gelbwürzig, aber nicht breit, sondern präzise straff, mustergültig trocken, perfekte Balance von kühler Kargheit und warmem Körper; 48 Monate Reife auf der Hefe in der Flasche sorgen für ein Spiel der Blasen, das physisches Wohlbehagen auslöst im Mundgefühl durch feinsinnig hochwertige Perlung, die fast streicheln zu können scheint; am Gaumen nicht sonderlich lang, dafür anspruchsvoll die Matrix im Mund. Preis/Genuss unschlagbar!

Alkohol: 11,5% Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: < 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 48 Monate auf der Hefe | biologisch zertifiziert, Kontrollnummer und Verband aber nicht genannt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
SCW21304

K&U
www.weinhalle.de